

## 第8章 まわりの児童生徒への指導及び関連法等

食物アレルギーを有する児童生徒が安心して学校生活を送る上で、学級や部活動の仲間等、学校生活を共に過ごす「まわりの児童生徒」の食物アレルギーに対する理解は欠かせないものです。保護者や本人の了解のもと、食物アレルギーを有する児童生徒の日常生活に潜む危険性、生活上の困難さなどの理解を含め、スムーズに学校生活を送るための支援が得られるように努めることが大切です。

### 1 まわりの児童生徒への指導

指導展開	題材名	対象例	ページ
1	給食時間のルールについて考えよう	小学校低学年	8-1
2	「食物アレルギー」って何だろう？	小学校中学年	8-3
3	調理実習を始める前に	小学校高学年	8-5
4	校外学習でも実践しよう！	中学校	8-7
5	体育・部活動等で大切なことは？	高等学校	8-9
<教材・教具等> ◆絵カード ①～⑥ ◆牛乳を使っている食品は？ ◆たまごを使っている食品は？ ◆クイズカード あなたならどうする？①～⑥ ◆シチュエーションマンガ（場面設定マンガ） <ul style="list-style-type: none"> <li>① 学校給食編</li> <li>② 調理実習編</li> <li>③ 修学旅行ランチ調べ編 (英会話例付)</li> <li>④ レストランでの食事（バイキング形式）編 (英会話例付)</li> <li>⑤ レストランでの食事（メニュー確認）編 (英会話例付)</li> <li>⑥ 緊急時対応編</li> </ul>			8-11 ~ 8-15

### 2 関連法等

- アレルギー疾患対策基本法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8-16
- 医師法第17条の解釈について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8-17

## 第8章 まわりの児童生徒への指導及び関連法等

### 1 まわりの児童生徒への指導

#### 指導展開 1

#### 給食時間のルールについて考えよう(対象例:小学校低学年)

##### 【題材の目標】

給食時間におけるルール(約束事)について考え、実践しようとする態度を育てる。

##### 本時の目標

- (1) 給食時間におけるルールを考える。
- (2) ルールを踏まえ、実践しようとする態度を養う。

##### 授業のポイント

- ユニバーサルデザインの視点である焦点化、視覚化、共有化を意識する。
- 食物アレルギー対応食用の食器等があれば、事前に借りておく。
- 「食物アレルギー対応食の日」や「除去食の日」、「代替え食の日」など、各校で用いている用語で指導する。

##### 導 入

※給食が開始し、食物アレルギー対応食がある前日を想定

普段の給食時間の交流

- 好きなメニューの発表【共有化】や本日の献立の確認等を行い、給食に興味を持たせる。

めあて

給食時間のルールを考えよう

##### 展 開

給食時間に守らなければならないこととその理由について考える【焦点化】

- 子どもたちが思いつくことを自由に発表させる。(個別・ペア)  
(当番はてきぱき動く→食べる時間の確保、立ち歩かない→配膳しやすい、手洗い→衛生面 など)
- 食物アレルギー対応食の日があることを知らせる。(マンガ)【視覚化】
- 食物アレルギー対応食の食器等を見せる。【視覚化】  
(食物アレルギー対応食を自宅から持ってくる場合もあることを伝える。)
- 食事のときに気をつけなければならないことを知らせる。
- 「食物アレルギー」と好き嫌いとの違いについて知らせ、食物アレルギーは医師により診断され、個々に指示内容が違うことを説明する。

##### ま と め

今日の振り返りを行う

- 給食時間のルールについて全体で確認し、実践へと繋げる。【共有化】

##### 評価

- (1) 給食時間におけるルールを理解できたか。
- (2) 主体的に実践しようとしているか。

## 指導の必要性

- ◎ 学校が把握している食物アレルギーを有する小学生の割合は 5.82%、中学生の割合は 6.68%（「平成 29 年度 京都府児童生徒の健康と体力の現状」（京都府教育委員会）参照）で、学校給食実施校のうち 95%の学校で何らかの食物アレルギーを持つ児童生徒が在籍し、学校給食で対応している現状です。しかし、学校全体で計画的に指導している学校は 32%にとどまっており、毎年ヒヤリ・ハット事例が生じていることから、低学年から発達段階に応じた指導の充実が必要です。

**板書例**

おいしいきゅうしょく

すきなきゅうしょくのメニュー

- ・からあげ ・きなこパン
- ・カレーライス
- ・フルーツポンチ

○きょうのこんだて

こんだて

きゅうしょくじかんのルールをかんがえよう


ルール

<p>&lt;とうぼんのひと&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・じゅんぴははやく</li> <li>・てあらい</li> </ul>	<p>&lt;まっているひと&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たちあるかない</li> <li>・てあらい <b>等</b></li> </ul>
---	---

しょくもつアレルギーたいおうのきゅうしょく

- ・せんせいがわたしをする
- ・おかわりはしない（ほんにん）
- ・じぶんのぶんをあげない（まわりのひと）

ひとりひとりのからだのことをかんがえ、ていねいにつくられている。



※シチュエーションマンガ①使用

まとめ ルールをまもることがたいせつ

## INFORMATION

### ～教職員の皆さんへ～

#### 情報の共有

- ・ 朝の連絡時に、当日の給食の食物アレルギー対応食の有無を学級全体に伝えることで、共通理解を図ることができます。
- ・ 献立の内容について、代替内容が書かれた「詳細な献立表」を作成し、家庭、教室、職員室、保健室及び調理室等に掲示し、共通理解を図りましょう。

#### 家庭との連携

- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒が学級に在籍している場合、どのような指導を行うのかなど、保護者や本人と事前に共通理解を図りましょう。

#### 給食時の留意点

- ・ 食物アレルギー対応食や持参してきた弁当は、学級担任から対象児童生徒に直接手渡し、対応食の内容について説明しましょう。
- ・ 配膳や片付け等の当番活動時に、対象児童生徒が原因食物に触れることのないように配慮しましょう。

#### 教室環境の整備

- ・ 献立表の原因食物に印が付けられ、代替メニューが記載されている「詳細な献立表」を掲示し、食物アレルギー対応食について誰が見ても分かるようにしましょう。
- ・ 給食当番の役割を明確にしておき、誰にでも分かるように掲示を整えましょう。

【題材の目標】

食物アレルギーについて知り、その対応方法について考える。

本時の目標

- (1) 食物アレルギーについて理解することができる。
- (2) 食物アレルギーへの対応方法について話し合い、具体的に考えることができる。

授業のポイント

- ユニバーサルデザインの視点である焦点化、視覚化、共有化を意識する。
- 導入では、「食物アレルギー」について個々が知っていることをたくさん発言させ、身近なものであることを実感させる。

導  
入

（T2で養護教諭・栄養教諭等も参加）

「食物アレルギー」について知っていることの交流

- T1: 「食物アレルギー」について知っていることを自由に発表させる。【共有化】
- T2: 「食物アレルギー」は原因となる食物により引き起こされることを知らせる。（絵カード）【視覚化】  
「食物アレルギー」が引き起こす症状について説明する。（絵カード）【視覚化】

展  
開

- めあて 「食物アレルギー」から体を守る方法について考えよう【焦点化】
- 「食物アレルギー」を引き起こさないようにするためにはどうすればよいか考え、話し合う【共有化】（ペア・グループ）
- T1: 加工食品には原因食物が含まれている場合があることに気づかせる。（クイズカード）【視覚化】
  - T1: 食物アレルギーを有する友だちへのサポートについて考えさせる。（クイズカード）【視覚化】
  - T2: 「食物アレルギー」と好き嫌いとの違いについて知らせ、食物アレルギーは医師により診断され、個々に指示内容が違うことを説明する。

ま  
と  
め

- 今日の振り返りを行う
- T1: 学校給食や生活の中で注意が必要なことについて考えさせる。
- 対象児童が給食当番を行う場合での配慮
- 例 1: 牛乳にアレルギーがある児童に対しては、牛乳がしみ込んでいる台拭きを使わせないようにする。
  - 例 2: 食物アレルギー対応食用の食器があるので、間違えて配膳しないよう指導する。 など
- T1: クラスの中の配慮が必要な児童について説明し、次時（給食が始まる前時）に給食のルールを説明することを伝える。

評価

- (1) 食物アレルギーについて正しく理解できたか。
- (2) 食物アレルギーへの対応方法について考えることができたか。

## 指導の必要性

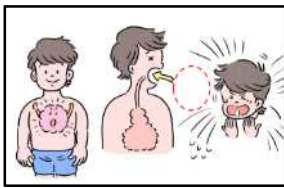
- ◎ 学校生活においてアレルギー疾患として配慮が必要な児童生徒は増加傾向にあります。  
 学校給食をはじめ、生活を共にする仲間の食物アレルギーに対する理解や配慮は欠かせません。事前に保護者や本人の了解を得て、学級や部活動の仲間等に理解を求め、支援を得ることは大切です。

### 板書例

### 食物アレルギーから体をまもるほうほうについて考えよう

#### 「食物アレルギー」とは

- ・ たまごアレルギー、牛にゅうアレルギー
- ・ 食べてはいけないものを食べてぐあいが悪くなる
- ・ ひふにふれると、かゆくなったり、赤くなったりする



#### 「食物アレルギー」が引き起こす症状例

かゆみ、じんましん、ひふの赤み

くちびるの腫れ、口の中のかゆみ

お腹の痛み、吐き気、息苦しい、

ゼーゼーする呼吸 など



- ・ げんいん食物を食べないようにする
- ・ 食べてしまったら薬を飲む など

#### 牛にゅうを使っている加工食品



あなたならどうしますか？



※8・12を活用してください

学校給食や生活の中で注意がひつようなこと

- ・ こんだて表をかくにんする。
- ・ 食べてはいけないものが入っていないかたしかめる。

※絵カード①③⑤、クイズカード①～⑥使用

## INFORMATION

### ～教職員の皆さんへ～

#### 学校生活管理指導表

学校において配慮や管理が必要な児童生徒の状況を把握し、学校における対応の検討を行う根拠とするため、保護者に医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」等の提出を求める必要があります。(P 2 - 10 参照)

#### 学びの共有化

児童生徒の学習内容を学級通信や保護者会等で紹介することにより、学校が食物アレルギーに対してどのように考えているのかを伝え、保護者へ啓発することができます。

#### 原因食物として表示に関わる食品

- ・ 特定原材料7品目＝表示の義務があるもの  
**えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生**
- ・ 特定原材料に準ずるもの20品目＝表示が推奨されているもの  
**あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン**
- ・ 加工食品は容器包装を外すと、原因食物の有無を確かめられなくなるので留意しましょう。

#### 家庭との連携

- ・ 指導を行うにあたり、事前に保護者や本人と共通理解を図りましょう。
- ・ 学校生活や学校給食への対応については、学校生活管理指導表 (P 2-10 参照) に沿った個別の取組プラン (P 7-15 参照) を作成し、保護者に十分説明しましょう。

【題材の目標】

調理実習における留意点と食物アレルギーへの対応について考え、実践しようとする態度を養う。

本時の目標

- (1) 調理実習における留意点について考える。
- (2) 自分のまわりの食物アレルギーを有する児童に対し、主体的にサポートしようとする態度を養う。

授業のポイント

- ユニバーサルデザインの視点である焦点化、視覚化、共有化を意識する。
- 色分けや印がつけられた調理器具を準備する。

導  
入

調理実習の行程の確認

- 材料や手順、役割分担の確認

めあて

調理実習で注意することは何か考えよう

展  
開

調理実習をする時に注意することについて考える

- 子どもたちが思いつくことを自由に発表させる。(個別・ペア)  
(協力する、後片付けまできちんとする、ふざけない 等 )
- 「食物アレルギー」という言葉が子どもたちから出てくるようにする。難しいようであれば、こちらから問いかける。  
【焦点化】
- シチュエーションマンガを使い、食物アレルギーを防ぐためにどのように対応するのか考え、発表させる。(個別・グループ)  
【視覚化、共有化】
- 色分けや印がつけられた調理器具を実際に見せて確認させる。  
【視覚化】

ま  
と  
め

今日の振り返りを行う

- 自分のまわりの食物アレルギーを有する児童に対し、自分はどうすべきか、どんなことができるのか具体的に考え、まとめさせる。
- まとめを発表させる。【共有化】
- 注意点を再度全体で確認する。【共有化】

評価

- (1) 調理の工夫について具体的に考え、活動することができたか。
- (2) 自分のまわりの食物アレルギーを有する児童に対し、主体的にサポートしようとしているか。

## 指導の必要性

### ◎ 調理実習における事例

「家庭科の授業で、卵を使った料理の調理実習を行った。対象児童が卵アレルギーであるため、対象児童には卵不使用のウインナーソーセージを代わりに準備し、調理させた。しかし先に卵を調理したフライパンの洗浄が不十分だったため、試食後、身体にじんましんとかゆみが出た。」

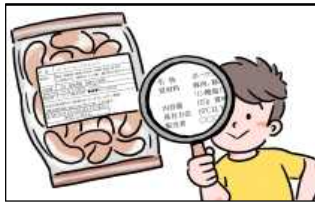
このような事例もあるため、子どもたちへの指導の徹底が必要です。

#### 板書例

めあて **調理実習で注意することは何か考えよう**

#### 調理実習をしよう

- 月△日
- 調理するもの
- 材料
- 分担
- .
- .



#### 注意すること

- 包丁の取扱い
- しっかり手を洗う
- 後片付けもきちんとする
- 火の取扱い
- みんなで協力
- 食物アレルギー → どうすればいい??

#### 考え

- アレルギーの材料をぬく。
- 代わりになるものを調理する。
- 加工食品は食品表示を確かめる。
- 調理中に混ざらないようにする。 など

調理器具を分ける



まとめ **工夫することで安全に調理することができる。**

## INFORMATION

～教職員の皆さんへ～

※シチュエーションマンガ②、絵カード④使用

### 準備物への配慮

- 調理器具を共有することがないように、器具の色分け、フライパンの柄（持ち手）や菜箸の上部に印を付けるなどして見分けやすくします。
- ウインナーソーセージ等の加工品を使用する場合、事前に家庭で食べている原因食物が含まれていない食品等について保護者と相談するなどの準備をしましょう。
- 対象児童生徒が使用する菜箸等は、前の調理での原因食物が残っている可能性があるため、専用のものを準備し、洗浄・管理等は指導者が行いましょう。

### 家庭との連携

- 食物アレルギーを有する児童生徒が学級に在籍している場合、どのような指導を行うのか等、事前に保護者や本人と共通理解を図りましょう。

### 後片付けについて

- アレルギー原因の食品を残さないためにも食器や調理器具の洗浄と、調理台等の清掃を念入りに行いましょう。
- 食物アレルギーを有する児童生徒ができないこともあるので配慮が必要です。例えば牛乳にアレルギーのある児童生徒は牛乳がこぼれている調理台の掃除はできません。

### 調理後の試食

- まわりの厚意から料理を分け合ってしまう、アレルギーの症状が出てしまうことも考えられるので、「自分のものは自分で食べる」ことを指導します。

### 学校における配慮と対応

- 微量の原因食物でもアレルギー症状を起こす児童生徒は、原因食物を「食べる」だけでなく、「吸い込む」「触れる」ことでも発症の原因となる可能性があります。そのため学級全体で原因食物を含まない内容で指導を行うことも考慮に入れますが、下記の手順で対応について検討し決定します。

学校生活管理指導表 → 食物アレルギー対応委員会 → 個別の取組プラン(案)の作成 → 保護者との調整

## 【題材の目標】

修学旅行等の校外学習時の食物アレルギー対応について考え、実践しようとする態度を養う。

## 本時の目標

- (1) レストラン等での食事の際に食物アレルギーから体を守るための方法を考える。
- (2) 自分のまわりの食物アレルギーを有する生徒の個別の事情に対して、主体的にサポートしようとする態度を養う。

## 授業のポイント

- ユニバーサルデザインの視点である焦点化、視覚化、共有化を意識する。
- 学校だけではなく、公共の場でも気を付けなければならないことをおさえる。

## 導入

## 修学旅行の行程の確認

- 日付や集合時間、訪れる場所等を確認する。
- パンフレット等を確認し、どのレストランで昼食をとるかを決めておくことを伝える。

めあて レストランで注意することは何か考えよう

## 展開

## レストランで食事をする時に注意することについて考える

- 子どもたちが思いつくことを自由に発表させる。(個別・ペア)
- 「食物アレルギー」という言葉が子どもたちから出てくるようにする。【焦点化】
- シチュエーションマンガを使い、どのように対応するかを考えさせる。(個別・グループ)【視覚化、共有化】
- 学年やクラスの実態に応じてお客や店員の設定を決めて寸劇をさせる。【視覚化】
- レストランでの対応を考えさせる。

## まとめ

## 今日の振り返りを行う

- 自分のまわりの食物アレルギーを有する生徒に対し、自分はどうすべきか、どのようなことができるのか具体的に考え、まとめさせる。
- まとめを発表させる。【共有化】

## 評価

- (1) 様々なシチュエーションにどう対応するか、具体的に考え活動することができたか。
- (2) 自分のまわりの食物アレルギーを有する生徒に対し、主体的にサポートしようとしているか。



## 指導の必要性

### ◎ バイキング形式の食事での事例

「修学旅行の宿泊先でバイキング形式の夕食をとった。担任が事前に宿泊先から当日の献立表を預かっており、保護者と食べてもよい献立を決めていた。しかし、サラダのドレッシングに原因食物が含まれていることが分からずサラダにかけて、食べてしまった。食事の途中からイガイガしたのどの痛みを感じた。」このように、見た目では分からない形で原因食物が入っていることもあるため、詳しい表示がある場合でも対象の児童生徒自らその場で尋ねることができるようにします。また、まわりの児童生徒へは、個別の事情に対して配慮する態度について指導することが大切です。

板書例	めあて	レストランで注意することは何か考えよう
もうすぐ修学旅行		食物アレルギーについて店員さんにたずねることが大切
<ul style="list-style-type: none"> <li>○日付 △月×日</li> <li>○場所・・・</li> <li>○集合時間・・・</li> <li>・各班でレストランを決めましょう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>騒がしくしない</li> <li>残さず食べる</li> <li>礼儀正しくする</li> <li>食物アレルギー 等</li> </ul>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1018 748 1203 1182"> <p>(バイキング)</p> </div> <div data-bbox="1251 748 1436 1182"> <p>(レストラン)</p> </div> </div>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆特産品は何だろう？</li> <li>◆郷土料理は何だろう？</li> <li>◆みんなが食べたい物は何だろう？</li> <li>◆みんなで楽しく食べるには？</li> </ul>		

※シチュエーションマンガ③④⑤使用

## INFORMATION ～教職員の皆さん～

### 自ら確認できるように

- 「低アレルギーメニュー」などの言葉を使ってアナウンスをしているお店でも、食物アレルギーを有する児童生徒の原因食物を除去しているかは不明確であるため、自ら確認できるように指導することが大切です。

### 食物アレルギーの子京都おこしやす

#### プロジェクト (P 7-9 ~ P 7-10 参照)

- 食物アレルギーを有する児童生徒に安心して修学旅行等の校外活動を楽しんでもらうための取組です。京都府内の宿泊施設、食事提供施設、保健医療関係者、NPO 法人、行政が本プロジェクトに参加しています。

### 施設との打ち合わせ (P 3-3 参照)

- ホテルや旅館、施設下見の際に、食事内容に関する打合せを綿密に行いましょう。また、自由行動の場合には、食物アレルギーに対応してもらえるお店を事前に調べておきましょう。
- 食事場所が事前に決まっている場合は、旅行会社を通じ、提供される食事について保護者に確認しましょう。当日は可能であれば教職員が児童生徒の傍に座り、健康観察をしながら食事することが望ましいでしょう。(P 3-4 参照) また、バイキング形式の場合は当日食事内容をどのように確認するのか事前に決めておきましょう。

### 家庭との連携

- 食物アレルギーを有する児童生徒が学級に在籍している場合、どのような指導を行うのか等、事前に保護者や本人と共通理解を図りましょう。

【題材の目標】

体調不良の様々な原因について知り、緊急時の対応について理解する。

本時の目標

- (1) 体調不良の原因には様々な要因が考えられることを知る。
- (2) 緊急時、急変時にどのように対応すればいいか考える。

授業のポイント

- 練習することと同様に自分の体調管理が大切であることを生徒たちに理解させるようにする。
- 自分だけではなくまわりにも視野を広げ、活動できるように心構えをさせる。

導  
入

※本指導案は夏休み前の部活動を想定（T2で養護教諭も参加）

T1:もうすぐ夏休みに入るので夏季大会や、それに向けての練習のことを話す。

T1:練習に没頭してしまいがちになるが、体調管理がとても重要であることを伝える。

T1:そこで練習中にAさんの体調が悪くなったと仮定する。  
（マンガ掲示）【視覚化】

めあて Aさんの体調不良の原因は何だろう？  
その対処方法を考えよう【焦点化】

展  
開

T1:思いつくことを自由に発表させる。  
睡眠不足、熱中症、風邪、朝食欠食など・・・

T2:運動することでアレルギー症状が誘発されることがあることを伝える。（生徒からの回答があればそれを用いる）

T2:今までにアレルギーがなくても、体調不良等により食物アレルギー等が発症することがあることを伝える。

T2:練習中にAさんのように体調不良者がでたらどうすればよいか考えさせる。

T2:考えた意見を交流させる。

T2:緊急時の対応について伝え、役割分担をさせてシミュレーションさせる。【共有化・視覚化】

T1:体調が悪い時や、いつもと違うと感じる時はすぐ教職員に知らせることを伝える。また、まわりに体調が悪い人がいる時も同様に知らせることを確認する。

T1:体調不良にならないための手立てについて考える。

ま  
と  
め

今日の振り返りを行う

◆緊急時、自分はどうすべきか、どのようなことができるのか具体的に考え、発表させる。【共有化】

評価

- (1) 体調不良を引き起こす様々な原因について理解することができたか。
- (2) 緊急時にどう対応するか、意欲的に考えることができたか。

## 指導の必要性

◎ 平成 29 年度に学校管理内で緊急を要する重篤なアレルギー症状を認めた児童生徒は 27 名で、そのうちエピペン®を使用し、救急搬送されたのは2名でした。



「食物アレルギーを有する生徒は朝から元気に過ごしていた。しかし、給食後の部活動中、急にしんどくなり倒れこんだ。顧問は近くの生徒に保健室、職員室に先生を呼びに行くよう指示を出した。」という事例もあり、緊急時の対応をしっかりと指導していたため生徒たちは迅速に動くことができました。

板書例

めあて **Aさんの体調不良の原因は何だろう？その対処方法を考えよう**

**「Aさんの体調不良の原因は何だろう？」**

- 睡眠不足 ○風邪
- ストレス ○食べ過ぎ
- 腹痛 ○不整脈
- 熱中症 ○朝食欠食
- アレルギー **等**

様々な原因が考えられる


**予 防 策**

**【体調不良を予防するには】**

- ・睡眠を十分とる
- ・水分補給をこまめに行う
- ・無理をしない **など**

**Aさんが急変！どのような対応をしますか？**

- ・先生を呼ぶ
- ・寝かせる
- ・安静にさせる
- ・AEDを用意する
- ・個人処方されているエピペン®がある場合は用意する **など**



※シチュエーションマンガ®使用

## INFORMATION

～教職員の皆さんへ～

### 緊急時対応

- ・ 救急車要請を念頭に置いた取組が大切です。
- ・ 体育や部活動中は自主的に活動する時間もあるため、児童生徒一人ひとりが、緊急時の対応を理解し行動できるようにしておくことが重要です。(P 4-9 参照)

### 指導する際の留意点

- ・ 体調不良の原因としては、熱中症、睡眠不足、朝食欠食、食物アレルギー、感染症等様々な原因が考えられます。

### アドレナリン自己注射薬「エピペン®」

- ・ 事前に、エピペン®を保有している児童生徒を把握しておきましょう。
- ・ エピペン®を保管している場所と使用期限を確認しましょう。
- ・ エピペン®は処方された本人へのみ使用可能です。(P 4-7 参照)

### 家庭との連携

- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒が在籍している場合、どのような指導を行うのか等、事前に保護者や本人と共通理解を図りましょう。